

身近な薬草

島山 敏

(花岡町神山
元農業改良普及所長)

アマトノコ

利用部分(根茎)



低山、原野などの日のさし込む陰湿地に自生しているユリ科の多年草である。

地上茎は約六〇センチで葉は互生し、やや長めのだ円形で葉質は厚めである。花は互生している葉のわきからスズラン状に垂れ下がり先端は薄い緑がかかった白色を呈している。根茎は太く月柱状をなし淡黄色である。採取は地上部が黄変したころ掘

センキユウ

利用部分(根茎)



中国原産で草丈が五〇センチ内外のセリ科の多年草である。

根茎は黒褐色で不ぞろいな塊状を有し、栽培畑近くでは誰でも薬草ではないかと感じる程、特有の香氣をもっている。

比較的冷涼な気象を好み、土壌は肥沃で排水良好な砂質土が最適である。

浄血剤、補血剤、強壯剤、貧血症などに用いられるが、トウキとともに婦人薬の要薬とされている。

また、民間的には、風呂に浸し薬湯として冷症に効果が高いことで知られている。

ウイキヨウ

利用部分(若葉、子実)

ヨーロッパ原産でセリ科の多年草である。

草丈は一・五〜二・〇メートル程に伸びて八月上旬には多数の黄色い花が咲き、線状の羽状葉をつけた姿

り取り、日干したものを漬けものとして強壯剤のほか、挫傷、捻挫などの冷湿布にも利用される。

おいし〜いがっこ

上川沿農産加工婦人会

五目みそ漬

材 料

菊・にんじん・大根・なす・わらび・しその実・きゅうりを適量にとり合わせる
塩(各材料の30パーセント)
みそ(全材料の2倍)

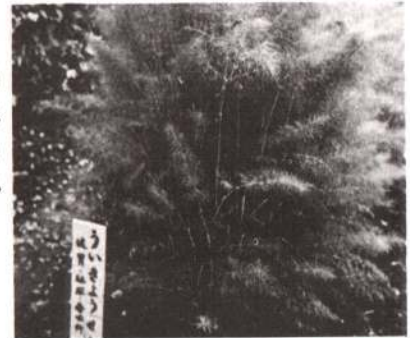
作り方

1. それぞれの材料の出ざかりに、各材料ごとに30パーセントの塩で下漬けしておく。(菊の花びらはほぐしてから漬ける)
2. これらの材料を一昼夜水につけて塩出しし、ざるに上げて水気を切ってみじん切りにする。(わらびのあく抜きは、水から鍋に入れて沸騰直前に火を止め、しばらくそのまま冷ますとよい)
3. 材料を全部混ぜ、さらしの袋に入れて、水気をよくとる。
4. みそづけ用の容器に、材料の倍ぐらいのみそを入れ、中にさらしの袋ごと材料を漬け込んで、軽く重石をしておく。

食べごろ

約半年で、味、色ともよいみそ漬けとなる。

栽培には、日当たりのよい排水の良好な土壌であれば特に土質は選ばない植物である。
わが国では健胃剤、去痰剤の薬用に栽培されているが、最近では薬用以外に若葉は漬けものや料理に、熟した子実は乾燥してスパイス料理など、日常の食生活の中で風味を保つための調味料として利用が多くなっている。



出稼ぎ相談員

市内からの出稼ぎ者は七百人以上と考えられます。この方たちの援護対策は重要な課題となっており、このため、市は出稼ぎ相談員三人を委嘱しています。

この相談員は、出稼ぎ者への求人情報、就労動向の把握、また、留守家族の相談、互助会への加入促進などを行っています。

ご相談されたい方は、市民生活課(内線214)までご連絡ください。
▽相談員及び担当地域
花田 昭(大館・上川沿・十二所)
蛇川 久男(下川沿・真中・二井田)
藤盛 勝雄(釈迦内・長木・花矢)
なお、これから出稼ぎを予定されている方は、出稼ぎされる前に「秋田県出稼ぎ互助会」へ加入しませ



う。加入の方法は、年会費八百円と印鑑を持参のうえ、市民生活課へお申し込みください(ご家族でも申し込みできます)。会員になりますと「広報おおだて」や地元新聞など定期的に郷土の便りを送るほか、無料で健康診断が受けられます。また、働いているとき、不幸にして災害等に遭った場合、見舞金が給付されます。

ぐんせきょじか